

Simitte Susam Dökülmesi Sorunu

Nedir & Nasıl Sorunlar Yaratır ?

Simitte susam dökülmesi, simidin üretim aşamasında veya piştikten sonra yüzeyindeki susamları tutamaması ve fiziksel temasla bu susamların dökülmesidir. Bu durum genellikle hamur yüzeyinin "pekmezi tutacak" nemliliğe sahip olmamasından kaynaklanır.

Yarattığı Sorunlar

Görsel ve Ticari Kayıp: Susamı dökülmüş ("kel") simit, tüketici gözünde kalitesiz ve iştah kapatıcı görünür.

Maliyet Artışı: Dökülen susamlar fırın tabanında yanarak israf olur ve temizlik maliyetini artırır.

Tat Eksikliği: Simidin karakteristik susam aroması kaybolur, ürünün lezzet dengesi bozulur.

Özel Çözüm Sunan Katkılar...

Enkat Gıda tarafından üretilen **SM Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

(Net kullanım oranları firmanın un ve fırında yaptığı değerlendirme sonucu belirlenir.)

- * Hamurun **yoğrulma toleransını** geliştirir.
- * **Olgun ve dayanıklı** hamur yapısı sağlar.
- * Unun **enerji** değerleri yükseltir.
- * Pişmiş üründe **gevreklik** sağlar.
- * Pişmiş üründe **kuruma ve dökülmeleri** önler.
- * Pişmiş ürünün **renk ve görünüş** özelliklerini düzenler.
- * Pişmiş ürünün **bayatlama** süresini uzatır..

Un Üretimi Sırasında (Fabrika) Uygulanabilecek Çözümler...

Uygun Katkı : Enkat Gıda tarafından üretilen **SM Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

(Net kullanım oranları firmanın un ve fırında yaptığı değerlendirme sonucu belirlenir.)

Fabrika aşamasında unun, su tutma ve bu suyu yüzeyde muhafaza etme yeteneği (nemlilik) kritiktir.

Zedelenmiş Nişasta Dengesi: Vals baskıları optimize edilmelidir. Nişasta çok az zedelenirse hamur suyu bünyesine alamaz; çok zedelenirse suyu hızla bırakır ve yüzey erkenden kurur.

Protein Kalitesi: Su kaldırma kapasitesi yüksek buğdaylar tercih edilmelidir.

Hemiselülaz Enzimleri: Hamur içindeki suyun homojen dağılmasını ve yüzeyin daha uzun süre "yapışkan" (nemli) kalmasını sağlar.

Vital Buğday Gluteni: Su tutma kapasitesini artırarak nem dengesini korur.

Simit Üretimi Sırasında Çözümler...

Fırında temel sorun, hamurun pekmeze girmeden önce "kabuk bağlaması" veya pekmezin yapıştırıcı özelliğinin düşük olmasıdır.

Uygun Katkı : Enkat Gıda tarafından üretilen **SM Serisi** 50 kg una 5-10 gr kullanarak sıkıntılar çözülür.

Pekmez (Şerbet) Kıvamı: Pekmez-su karışımı çok seyreltilmemelidir. Şerbetin içine çok az miktarda un katılarak "bağlayıcılık" artırılabilir.

Bekletme Koşulları: Hamur fitilleri (halkalar) pekmeze girmeden önce hava akımına maruz kalmamalıdır. Yüzeyi kuruyan hamur susamı tutmaz.

Susam Kalitesi: Çok kuru veya nem çekmiş susamlar iyi yapışmaz. Susamların hafif nemli bir ortamda saklanması veya kaliteli kavrulmuş susam kullanılması önemlidir.

Pekmeze Batırma: Hamur, pekmezli suya her tarafı eşit şekilde değecek şekilde tam daldırılmalıdır.

Şeker veya Glikoz Şurubu: Pekmez suyuna eklenen şeker, fırında "karamelize" olarak susamları bir tutkal gibi hamura sabitler.

Geliştiriciler: İçeriğinde su tutucu polimerler bulunan mixler, hamur yüzeyinin kurummasına engel olur.



Ücretsiz Danışma Hattı

0 533 925 25 04